

# IM GLAS

FUXZitronen Gin Spritz  
Tinte Gin · Zitrone · Sirup · Soda EUR 12,90

Hopfenherz  
Stieglgut Wildshut EUR 5,90

FUXKombucha  
Hausgemachter Kombucha · Soda EUR 4,60

F(L)ÜXAronia Limonade  
Stieglgut Wildshut EUR 4,70

# KLASSIKER

DER GEMÜSEGARTEN <sup>A|C</sup> ✓  
Winterliches Gemüse · Blattsalat · FUXBrot EUR 10|14

VERFÄLSCHUNG DER TARTAREN <sup>A|C|G</sup>  
Beef Tatar · Zwiebeln · Bergschnittlauch · FUXBrot EUR 24|28

DIE SUPPENKULTUR <sup>A|C|G</sup>  
Rindsuppe · Maultaschen · FUXBrot EUR 10

FELDMARSCHALL RADETZKY <sup>A|C|G</sup>  
Wiener Schnitzel vom Kalb · Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren EUR 33

DER WUNSCH DER KAISERIN <sup>A|C|G</sup> ✓  
Traditioneller Kaiserschmarren · Zwetschkenröster EUR 21

HAUSGEMACHTES EIS <sup>C|G</sup> ✓  
Vanille · Schokolade · Schwarze Nuss ·  
Milchkaramell · Erdbeere je EUR 4

HAUSGEMACHTES SORBET ✓  
Kirsche · Marille je EUR 4

## ESSEN, DAS DIE SEELE BERÜHRT.

Neugier befiehlt nicht, die Welt neu zu erfinden, aber jedes Mal neu zu entdecken. Neue Zugänge zu Vertrautem finden, das ist es, was wir im Fuxbau täglich tun. Dabei arbeiten wir mit dem, was die Natur für uns bereithält, und vertrauen auf die Exzellenz unserer Produzenten – Menschen, denen wir uns seit Jahren verbunden fühlen und mit denen wir uns Seite an Seite weiterentwickelt haben. Das ist „Berg to table“ in aller Konsequenz und mit all unserer Leidenschaft. Eine Haltung, die kein leeres Lippenbekenntnis bleibt, sondern die sich sowohl in unseren Klassikern, als auch in einem monatlich wechselnden Menü und einer darauf abgestimmten Weinbegleitung ausdrückt. So bleibt der Fuxbau spannend und neugierig, ohne dabei seine Wurzeln zu verleugnen. Schön, dass Sie da sind.

Und weil die wahre Kunst in der Individualität liegt, kümmern wir uns selbstverständlich auch um Ihre ganz persönlichen Bedürfnisse und servieren Ihnen unsere Gerichte auch in vegetarischer Form. ✓



#BERG  
TO  
TABLE

# MENÜ NO. 67

DIE VERSTECKTE RÜBE A|C|G|M ✓  
Rote Beete · Strudelteig · Steinpilz · Kakao

DER FISCHTEICH IN ZUG A|C|D|G  
Saibling · schwarzer Rettich · Melone · Kren

GRÜLL'S KAVIAR A|B|C|D|G  
Forelle · Karfiol · Räucherfischsud · Haselnuss · Kaviar

„VERKOPF DI NE“ A|C|F|G|M  
Kalbskopf · Chicoreé · Brombeere · Estragon

DER WINTERSPARGEL A|C|G ✓  
Cannelloni · Schwarzwurzel · Trüffel · Kohlsprossen

DER ERDIGE KNOCHENFISCH A|C|D|G  
Stör · Topinambur · Wildspargel · Backerbsen  
Stör · Ceviche · Topinambur · Enzian

oder

DER Innauerhof A|C|F|G ✓  
Ente · Quitte · Mohn · Wirsing  
Enten-Wirsing-Roulade · Mohnmiso · Quitte

DER METZLER IN EGG A|C|G ✓  
Ziegenfrischkäse · Preiselbeere · Fichtenwipfel

DER FRISCHE WINTER A|C|G ✓  
Apfel · Salbei · Buchweizen

2018 ZWEIGELT OLIVIN  
Winkler Hermaden · Kapfenstein / Steiermark

2022 GRÜNER VELTLINER HANDWERK  
Lesehof Stagard · Stein an der Donau / Kremstal

2016 FUMÉ BLANC  
Johannes Zillinger · Velm Götzendorf / Weinviertel

2017 VERNATSCH CAMPILL  
Pranzegg, Martin Gojer · Bozen

2021 ROTER VELTLINER STEINBERG  
Weinberghof Fritsch · Kirchberg am Wagram / Wagram

2017 RIESLING HENDELBERG  
Peter Jakob Kühn · Rheingau

oder

2014 BLAUFRÄNKISCH RESERVE  
Weingut Moric, Roland Velich · Mittelburgenland

2018 GEWÜRZTRAMINER KRITT  
Domaine Marc Krydenweiss · Andlau

NV GRÜNER VELTLINER BA  
Weingut Lagler · Spitz / Wachau

3 GANG MENÜ EUR 79 (ca. 2 Std.)  
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 38

4 GANG MENÜ EUR 89 (ca. 2,5 Std.)  
mit Getränkebegleitung (1 Glas pro Gang) +EUR 48

LETZTE MENÜBESTELLUNG  
13:00 Uhr